

OFELIA VĂDUVA

PAȘI SPRE SACRU

Din etnologia alimentației românești



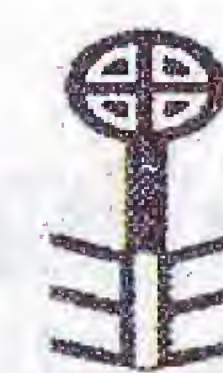
Editura Etnologică

OFELIA VĂDUVA

PAȘI SPRE SACRU

OFELIA VĂDUVA

PAȘI SPRE SACRU
DIN ETNOLOGIA
ALIMENTAȚIEI ROMÂNEȘTI



EDITURA ETNOLOGICĂ

București, 2011

© Editura Etnologică

e-mail: edituraetnologica@yahoo.com
Editori: Emil Țircomnicu și Lucian David

Ediția I-a: Editura Enciclopedică, București, 1996 (ISBN 973-45-0140-2)

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
VĂDUVA, OFELIA

Pași spre sacru : din etnologia alimentației românești / Văduva
Ofelia. - București : Editura Etnologică, 2011
Bibliogr.
ISBN 978-973-8920-29-3

392.8(498)

641.568(498)

Coperta I: Pomană la mort, an 1971, Dumbrăveni, jud. Gorj, Arhiva I.E.F.,
fotografie de Radu Maier

Printed in Romania

PREFATĂ

la ediția a II-a

Suntem martorii unui fenomen datorat efectelor neprevăzute ale proiectelor de globalizare, de mondializare a economiilor, a căror idee de uniformizare a provocat, pe plan cultural, o reacție de reconsiderare a problematicii privitoare la identitatea locală. Variatele componente identitare care dau individualitate fiecărei culturi sunt reevaluate în studii ample nu numai din punct de vedere al valorii tradiționale, dar și al semnificațiilor lor în viața contemporană în vederea delimitării mai clare a particularităților culturale zonale.

Între reperele ce slujesc acestui scop se detașează prin argumente convingătoare modul de alimentație, domeniu generos, incluzând practici și tehnici, simboluri și obiceiuri care, printr-o abordare adecvată, devin mărci culturale distincte.

Și în România, căutările identitare sporesc în intensitate, iar accentele particulare din domeniul hranei capătă valoare în demonstrarea controversatului „specific” românesc. Este remarcabil, în acest sens, interesul unor istorici ai culturii și antropologi, cât și al unor specialiști în arta culinară și turism pentru depistarea însușirilor caracteristice ale modului de alimentație românesc, pentru estimarea originalității lui. Mai ales în domeniul turismului se fac eforturi pentru identificarea „mâncărurilor naționale”, a celor considerate a fi cele mai reprezentative din punct de vedere al genezei lor în spațiul carpato-danubian.

Există condeie care afirmă hotărât că bucătăria românească nu are nimic original, că întreaga „zestre” culinară a acestor meleaguri este rodul influențelor orientale sau occidentale, că aportul Balcanilor este evident iar cel autohton este inexistent,

sugerându-se ideea lipsei de creativitate a românilor în domeniul culinar. Nu este greu să observăm că temeiurile acestor afirmații sunt adesea sumare, insuficient susținute de o argumentație săracă ce se bazează doar pe denumiri cu etimologie străină, de fapt denumiri generalizate târziu în timp (sub influență urbană), fără a fi luate în discuție vechile denumiri păstrate de locuitorii satelor și a căror etimologie este, în genere, latină (probând vechimea și autohtonismul felului de mâncare supus discuției).¹

Continuând comentarea pripitelor aprecieri ale influențelor sesizate în alimentația românească, remarcabilă prin lipsa ei de originalitate, rezultat doar al contactului cu bucătăriile orientale, occidentale, balcanice sau central-europene, este util să amintim, în primul rând, teoria generală a influenței între culturi și numeroasele interferențe constatate în cultura tuturor țărilor. Totodată, este util să notăm faptul bine cunoscut că utilizarea acelorași resurse, a acelorași materii prime și tehnici de preparare conduce inevitabil la feluri de mâncare asemănătoare, mai ales la nivelul hranei cotidiene. În acest cadru, este explicabilă

¹ În studiile noastre ne-am oprit atenția asupra acestor aspecte (Văduva, 1992, 2003-2004), dar, desigur cercetările trebuie să continue spre a fundamenta solid, din punct de vedere științific, ipotezele expuse. Ne-am referit, printre altele, la feluri de mâncare al căror autohtonism este contestat: *mămăliga* (ale cărei rădăcini coboară până în neolitic preparată fiind din mei), *sarmale* (ale căror materii prime componente, tehnici de preparare și dimensiuni diferă de cele orientale, în plus terminologia tradițională este în cea mai mare parte de origine latină), *piftia* (cu condimente specifice românești, cu denumiri tradiționale, de asemenea, latine), *tocana* (etimologie latină), *ciorba* (ale cărei denumiri uzuale în satul tradițional aveau și ele etimologie latină – zama, zupa) etc. Dorim însă să accentuăm asupra ideii promovată de noi în studiile amintite mai sus privind importanță redusă a provenienței acestor feluri de mâncare, a nașterii sau nu a lor pe pământ românesc comparativ cu valoarea culturală a asimilării creatoare a noutăților și adaptarea lor perfectă la modelul tradițional românesc de prelucrare și combinare a materiilor prime prin tehnici de mare vechime. În plus, consecvența cu care ele au fost perpetuate de-a lungul timpului în hrana cotidiană și de sărbătoare, păstrarea în timp a unei vechi și diversificate terminologii, pot fi argumente în favoarea „românismului” lor.

existența unor întrepătrunderi cu zonele limitrofe chiar și în originala și rafinată bucătărie franțuzească (sau spaniolă, italiană etc.).

Dar, desigur, mai convingătoare în discuția noastră sunt dovezile științifice de ordin istoric (datele ce le oferă documentele istorice), etnologic (documente de teren ce încorporează memoria locuitorilor), și lingvistic, care, coroborate, pot proba vechimea mare a unor preparate alimentare și posibila lor origine în teritoriul locuit de români. Devine, astfel, evidentă superficialitatea părerilor exprimate privind amalgamul de influențe din cultura culinară românească, cât și faptul că studierea profundă și complexă a sistemului alimentar pentru înțelegerea limbajului românesc al hranei în vederea conturării „specificului” său, trebuie făcută din perspectivă etno-istorică, completată de cea lingvistică. În acest demers, se impune, însă, o condiție importantă și anume, departajarea bucătăriei urbane (care preia imediat noi influențe, ritmul schimbărilor fiind rapid) de cea rurală (păstrătoare pe termen lung a tradițiilor în genere, a celor legate de hrană în special).

Țăranul, izolat și lipsit de forță economică, ghidat de norme ce îi impun respect față de obiceiurile antecesorilor, a transmis în timp un sistem alimentar adaptat resurselor locale, în care moștenirea experienței generațiilor anterioare (tehnici și metode de prelucrare, gusturi, comportamente) este mereu prezentă.

În opinia noastră, ceea ce nu trebuie omis în demersul de conturare a particularităților identitare ale hranei românești sunt acele coordonate ce oglindesc străvechile concepții creștine ale țăranului privind legătura între trup și suflet, între trup și hrana sufletească, spirituală (în care alimentele ocupă un loc important prin simboluri și semnificații). Această hrană este, în mentalitate tradițională, tot atât de importantă, dacă nu mai importantă chiar decât hrana destinată nevoilor biologice. Respectarea numeroaselor zile de post, a tabuurilor și prohibițiilor alimentare, utilizarea unor alimente cu rol ritual între care se

remarcă colacii, nelipsiți din recuzita ceremonială, mucenicii, pasca, plăcintele cu rol ritual, coliva, ca și carnea cu valoare simbolică rezultată din sacrificiul animalier la mari sărbători, toate aceste atribute ale hranei ceremoniale și rituale dovedesc potențialul creator românesc. Ele pot fi considerate și astăzi (desigur, în formele lor simplificate și în mare parte deritualizate) chei potrivite în descifrarea profilului identitar al alimentației românești.

În ideea că acest segment al hranei ar fi util depistării semnelor relevante ale specificului alimentar românesc, readucem în atenția celor interesați lucrarea „Pași spre sacru”, care, prin tematica sa sugerează reperele importante ce trebuie să intervină în analiza modului particular al românilor de a percepe alimentele, simbolică și semnificațiile lor, nu numai în viața cotidiană, dar mai ales în cea de sărbătoare (ceremonii și ritualuri). Ea poate va reaminti faptul (adesea uitat) că în hrana țaranului român (de ieri și, adesea, și de azi) valențele simbolice ale multor alimente prevalează asupra celor utilitare (evidente, mai ales, în obiceiurile de sărbătoare și în cele legate de moarte, cu reverberații și în mediul urban). Dar, cu precădere, va reaminti că modelul alimentar transmis în timp până la noi este bazat pe convingeri creștine conform cărora hrana este dar divin și că prelucrarea și asimilarea ei în timp și spațiu prescris te apropie de divinitate. Plecând de la această componentă mentalitară, practicile tradiționale de procurare, preparare și consumare a hranei, cu credințele și obiceiurile aferente (ce s-au perpetuat parțial și în contemporaneitate) capătă noi și nuanțate semnificații, utile în tentativele de detașare a elementelor ce conferă culoare și individualitate culturii culinare românești.

ARGUMENT

Pe drumul între cele două puncte extreme, nașterea și moartea, viața omului se desfășoară sub pecetea preocupărilor pentru procurarea și prepararea hranei. Prin funcția sa fiziologică, actul alimentar deține un loc central în existența umană și implică, mai mult decât orice altă activitate, numeroase tehnici și simboluri, reguli sociale și norme de comportament, interdicții și prescripții. Definit, cu precădere, prin valoarea sa materială, prin implicațiile majore în profanul cotidian, actul alimentar relevă, totodată, o accentuată valoare spirituală, cumulând funcții complexe în ansambluri ceremoniale și rituale proprii vieții tradiționale. Prin treptate acumulări culturale, el este investit cu o simbolică bogată, și astfel dobândește semnificații multiple în obiceiurile populare. Acestea au la bază credințele de mare vechime privind proveniența sacră a alimentelor (ca daruri ale divinității pentru om), ca și credințele privind efectele sacralizante ale absorbției anumitor alimente (care prin contactul intim, profund, cu omul pot transmite energie benefică propice comunicării cu sacralul). Totodată, ele au la bază credințele privind efectele pozitive ale excluderii unor componente din hrană în anumite segmente ale calendarului (postul). Drept urmare, în obiceiurile populare, alimentele și gestul alimentar sunt transfigurate, însușirile lor pragmatice fiind rafinate prin marcate conotații rituale ce le conferă valențe apotropaice sau augurale, dar, mai ales, valențe mediatore în comunicarea cu semenii și, în mod special, cu misterioasa lume a sacralului. Astfel sublimat, actul alimentar exprimă în limbaj propriu eterna dorință a omului de a se detașa uneori de lumea profană și a se apropia de cea sacră, de a intra în contact cu divinitatea sau cu strămoșii.

Desigur, de-a lungul timpului, această dorință s-a exprimat, cu deosebire, sub forma înalt spiritualizată a rugăciunii, dar, putem spune că, în egală măsură, ea a luat forma intens simbolizată a actelor rituale și ceremoniale caracteristice sistemului de viață tradițional.

Cercetări științifice moderne au relevat efectele liniștitoare ale actelor rituale și ceremoniale asupra psihicului uman. Ele permit depășirea incertitudinii și a neliniștii cauzate de necunoașterea lumii puterilor supranaturale, depășirea nesiguranței și aleatoriului, atragerea bunăvoinței divine și instaurarea ordinii în viața personală și colectivă. În mod deosebit, valoarea cathartică a practicilor rituale din obiceiurile populare este augmentată prin prezența sau, dimpotrivă, prin absența acelor alimente cu semnificații simbolice speciale care, în context ritual, capătă forțe magice, orientând spiritul spre transcendental. Practicile rituale în care alimentele dețin loc preponderent se înscriu astfel într-un câmp semantic particular, putând fi considerate căutări ale drumului spre sacru, căutări ce depășesc experiența religioasă, pătrunzând în viața de zi cu zi a omului. În același sens, ele pot fi percepute ca pași mărunți orientați, pe un drum imaginar, spre lumea pură, dar plină de taine a divinităților și strămoșilor, pentru a le cunoaște intențiile și a le dirija în sens favorabil omului; totodată, pași prin care se realizează comuniunea între oameni, măbind coeziunea lor în genere, dar, mai ales, în momentele apropierei mentale de sacralitate. Ideea este inclusă în metafora din titlu, care încearcă să sugereze strădaniile țăranului din satul tradițional românesc îndreptate spre atingerea acestor idealuri, pornind chiar de la temelia existenței sale - alimentația.

I. PRELIMINARII TEORETICE

De-a lungul timpului, modul de hrană a fost influențat, cu pondere diferită, de factorii de mediu natural și de climă, de structura socio-economică, dar, mai ales, de stadiul culturii. De fapt, mai vechi decât cultura însăși, actul alimentar și-a păstrat mult timp, în mod preponderent, dimensiunea fiziologică, ca sursă bioenergetică necesară revitalizării organismului. El a evoluat paralel cu evoluția culturii umane, căpătând, în timp, conotațiile unui act cultural cu relevante semnificații în cunoașterea și înțelegerea vieții omului în cele mai intime aspecte ale sale. Înzestrat cu valențe particularizatoare, el poate exprima diverse fațete ale identității și alterității culturale a unui grup, contribuind la conturarea nuanțată a imaginii lui. Deși face parte din banalul cotidian, din „istoria anonimă, profundă și adesea tăcută” (cum numea Fernand Braudel viața cotidiană a oamenilor), alimentația deține, poate mai bine ca alte domenii ale culturii populare, forța de conservare a permanențelor prin perpetuarea unor obiceiuri (sau doar a unor secvențe) ce traduc în limbaj propriu credințe, practici și simboluri de mare vechime, specifice grupului social, conferindu-i trăsături identitare.

O etnologie a alimentației, incluzând în egală măsură aspectele ei materiale, dar și spirituale, este, așadar, utilă nu numai cunoașterii culturii populare dar, mai ales, înțelegerii concepțiilor pe care s-a clădit, în timp, un mod de viață caracteristic, explicitării comportamentului uman în numeroase circumstanțe, percepției resorturilor mentale ce stau la baza acțiunilor oamenilor într-un moment sau altul al existenței lor.

Ne putem întreba, pe bună dreptate, de ce este atât de prezentă pâinea sau colacul în obiceiurile poporului român sau

de ce dăruiește țăranul, în anumite ocazii, oricât ar fi de sărac, hrana familiei, uneori până la epuizarea tuturor rezervelor. Sau cum se explică faptul că, tot el, care își asumă experiențe ascetice deosebit de severe, sacrifică cu seninătate animalele pe care le crește cu dragoste și de care, inevitabil, se atașează? Sunt întrebări ale căror răspunsuri se pot afla prin studierea din perspectivă etnologică a alimentației populare, mai ales a alimentației ceremoniale și rituale cu implicații „întemeietoare” în obiceiuri tradiționale.

Având la bază străvechi credințe, multitudinea obiceiurilor în care principalii agenți rituali sunt alimentele denotă preocuparea țăranului de a crea, prin intermediul acestora, punți de legătură cu forțe necunoscute, de a căror putere de influențare a existenței lui se teme. Observăm astfel valoarea spirituală a actului alimentar și prin aceasta valoarea lui culturală. Totodată, trebuie să observăm că prin implicațiile lui în acte ceremoniale și rituale, facilitând în limbaj propriu comunicarea, el dezvăluie subtile sensuri ale raporturilor omului cu divinitatea, cu strămoșii, dar și cu semenii, dovedind marcante funcții sociale. Se relevă astfel ideea complexelor valențe ale actului alimentar, care pentru țăran nu se rezumă la un simplu act biologic; el cumulează semnificații extraalimentare ce îl plasează în planul spiritual al vieții tradiționale, împlinind multiple necesități de ordin sufletesc.

Importanța socială și culturală a hranei, mai ales relațiile ei cu valorile culturale ale grupului, au fost sesizate de istorici francezi încă de la sfârșitul secolului al XIX-lea. În acest sens, citim într-o lucrare a timpului: „meniul unui banchet va servi mai bine la cunoașterea problemelor umane decât descrierea evenimentelor de război, o carte de bucate, mai bine decât un set de hârtii diplomatice, iar statistica produselor alimentare, mai mult decât povestea intrigilor de curte”. (Bourdeau, 1894: 2)

Dincolo de contribuțiile la înțelegerea trecutului civilizației umane, a aspectelor materiale ale vieții omului, alimentația și obiceiurile legate de ea pot aduce elemente noi la cunoașterea

culturii populare și a gândirii tradiționale în inedite fațete, cu nuanțe și accente particulare, ce conferă dimensiuni noi spiritualității populare.

În antropologia contemporană, ideea studierii globale, totale, a grupurilor umane, pentru o mai bună definire și autodefinire a lor și o mai nuanțată subliniere a identității lor culturale cuprinde în sfera sa alimentația ca sursă de informații de neegalată utilitate.

Se vorbește azi tot mai mult, mai ales în Franța, de realizarea unei etnologii (sau antropologii) a alimentației. Specialiști francezi de marcă (Verdier, 1969: 49-57; de Garine, 1969: 125-126; de Garine, 1980: 227-238) pledează pentru cercetarea multidisciplinară a acestui domeniu al culturii, domeniu în care poporul francez se evidențiază prin rafinament, imaginație și bun-gust.

O antropologie a alimentației (înțeleasă ca studiu interdisciplinar) înseamnă o pătrundere în aproape întreaga cultură a unui grup. Ea poate fi realizată cu aportul științelor economice (prin specialiști în analize cantitative), științelor medicale (fiziologi, nutriționiști), științelor umaniste (istorici, etnologi, sociologi, psihologi, lingviști), prin specialiști în semantică și probleme de comunicație. Așadar, studierea sistemului alimentației populare necesită un efort de sinteză deosebit, realizabil doar prin însumarea rezultatelor tuturor științelor implicate într-o cercetare interdisciplinară.

În acest demers antropologic, istoriei îi revine un cuvânt greu, rezultatele ei având valoare explicativă pentru schimbările intervenite pe parcursul timpului în sistemul alimentar uman. Ele au fost lente (așa cum o demonstrează perspectiva istorică), dar se cere totuși nuanțată afirmația lui A. Maurizio (1932: 436), autorul uneia dintre cele mai complete istorii a alimentației vegetale, care apreciază că în istoria alimentației mii de ani nu aduc schimbări. Schimbările au existat, sistemul s-a constituit în timp, cu adaosuri și renunțări temporare sau definitive, la

intervale mai mari sau mai mici de timp. Fiecare epocă a adus elemente noi, fiecare familie a receptat în mod personal elementele moștenite sau inovatoare. La nivel european s-a stabilit că noile elemente sunt integrate în dieta tradițională aproximativ după 70-80 de ani de la introducerea lor inițială (Wiegelmann, 1967: 186). Istoria poate deci contribui la cunoașterea evoluției sistemului alimentar de-a lungul timpului prin studierea interdependenței între exigențele biologice ale omului și multiplele condiționări ale mediului înconjurător natural (cu resurse specifice zonal), socio-economic (cu diferențieri după ocupații sau resurse materiale) și cultural.

Etnologiei îi revine un sector larg de investigație, în care aspectele evolutive ale cadrului socio-economic și cultural pot constitui baza pe care, prin corelarea diverselor elemente materiale și spirituale legate de hrană, se poate recompune (și descompune în trăsăturile lui caracteristice) sistemul alimentar cu subsistemele sale: procurarea, prepararea și consumarea hranei.

Lucrarea de față își propune să prezinte doar acea parte a sistemului alimentației românești care se referă la valori spirituale (concepții, credințe, simboluri) regăsite în practici rituale și ceremoniale a căror menire este, așa cum arătam mai sus, împlinirea aspirației omului de a pătrunde în universul sacralului.

Surprinzând aspecte inedite ale spiritualității țărănești, lucrarea poate fi considerată parte componentă a unei viitoare etnologii a alimentației populare.

NATURĂ ȘI CULTURĂ ÎN ACTUL ALIMENTAR

Istoria omenirii relevă influența culturii în modelarea biologicului, evidențiind rolul determinant al culturii în relația dintre cele două temeuri ale existenței omenеști. Situat, în esența sa, la limita între Natură și Cultură, actul alimentar reflectă, poate cel mai bine, dialectica trecerii dintr-o sferă în alta (de la natură la cultură și invers). Inițial, trecerea s-a realizat prin contactul (direct sau indirect) cu focul - element civilizator primar. Transformarea „crudului,” în „fiert” sau „fript” (Lévi-Strauss, 1964), prepararea alimentelor și apoi consumarea lor au creat, în timp, un ansamblu de tehnici, practici și reguli comportamentale care, însumate, s-au constituit într-un capitol important al culturii umane. Fernand Braudel precizează că în evoluția alimentației umane au existat două revoluții - una la sfârșitul paleoliticului, care a impus regimul carnivor, și a doua în neolitic, care, în urma dezvoltării culturilor cerealiere, a impus practica fierturilor și a preparării pâinii (Braudel, 1970: 14).

O istorie a alimentației se confundă, în linii mari, cu însăși istoria civilizației. De aceea, alimentația a fost apreciată ca fiind un indicator semnificativ de măsurare a gradului de civilizație a unei grupări etnice (Mehedinți, 1930: 22-25) sau „element cheie” (Yoder, 1972: 327) în structura culturii unui popor.

Încă de la sfârșitul secolului al XIX-lea, un strălucit cunoscător al alimentației franceze, Brillat Savarin (1879: 49), afirma că gastronomia înseamnă cunoașterea a tot ceea ce are legătură cu omul, lansând încă de atunci ideea importanței culturale a hranei și practicilor alimentare.

De fapt, interferența dintre alimentație și cultură se bazează pe influența lor reciprocă. Antropologia contemporană a demonstrat că hrana acționează asupra fiziologiei prin funcția sa nutritivă, dar ea se repercutează totodată asupra comporta-

mentului omului, asupra psihicului său și, prin aceasta, asupra realizărilor lui materiale și spirituale, asupra capacității lui creatoare, într-un cuvânt, asupra culturii. La rândul lor, factorii culturali influențează sistemul alimentației, contribuie la structurarea și evoluția lui și îi conferă specific și identitate.

Gesturile adiacente actului alimentar propriu-zis relevă distincția dintre „comportamentul natural” și „comportamentul cultural” (marcat de credințe și obiceiuri, de norme și obligații), distincție subliniată pertinent de I. Lotman, care a introdus ideea nonculturii. „Cultura nu există exclusiv în opoziție cu natura, ci și cu noncultura, domeniu aparținând funcțional culturii, fără a-i respecta însă regulile” (Lotman, 1974: 20).

Actul alimentar, desfășurat după norme și constrângeri bine structurate într-un sistem acceptat de bunăvoie devine noncultură dacă nu se conformează cadrului oferit de normele tradiționale. Există un „comportament cultural” alimentar (superior celui strict biologic) ce se desfășoară sub semnul unor reguli precise, pornind de la procurarea hranei (cultivarea pământului, creșterea animalelor) până la tehnologia de transformare culinară a alimentelor și modul de consumare a lor. Claude Lévi-Strauss subliniază ideea că acolo unde există reguli începe Cultura (în opoziție cu Natura). Tot ce este general în natura omului aparține naturii și se caracterizează printr-un automatism spontan, spune el, în timp ce tot ce este definit de norme restrictive face parte din cultură, constituind relativul și particularul. (Lévi-Strauss, 1949: 9)

Multiplele obiceiuri și convenții, deprinderi, reguli și nuanțe de comportament, toate aceste „adaosuri” culturale care însoțesc procurarea, prepararea și consumarea hranei dovedesc că preocuparea pentru satisfacerea exigențelor fiziologice deține un loc restrâns comparativ cu semnificațiile extraalimentare (nenutriționale), pe care omul modelat cultural le acordă împlinirii actului alimentar.

Sunt cunoscute azi multe din trăsăturile ce diferențiază

desfășurarea lui în diferite grupuri sociale. Obişnuințe și prejudecăți, interdicții și preferințe alimentare, înzestrare tehnică culinară sau maniere la masă, care „mediază și modelează schimburile noastre cu lumea înconjurătoare” (Lévi-Strauss, 1968: 421), marchează, în fond, deosebiri în modul de trai, dar, mai ales, reflectă apartenența la un anume mediu socio-cultural. Ele dobândesc amploare în timpul sărbătorilor, fiind mult simplificate în cotidian. Trăsăturile de bază sunt însă comune celor două segmente de viață, definind un stil de trai propriu grupului și, mai ales, atitudinea lui față de condiționările impuse de stadiul de cultură pe diferite paliere temporale.

Înțelegând cultura ca mod de viață al unei societăți, antropologul american Ralph Linton își oprește atenția asupra acelor factori comuni ce reglează comportamentul și atitudinea umană, și care se constituie în modele culturale caracteristice. Dintre numeroasele modele ce le oferă cultura unei societăți, el alege pe cel mai simplu, cel ce se referă la unul dintre aspectele consumării hranei: „În societatea noastră, aproape toată lumea mănâncă de trei ori pe zi, luând una din mese în jurul amiezii. Indivizii care nu practică acest obicei sunt considerați bizari. Un asemenea consens în comportament și în opinie constituie un model cultural” (Linton, 1968: 61).¹

Parte integrantă a modelelor specifice unei culturi, practicile, tehnicile, simbolurile, obiceiurile legate de procurarea, prepararea și consumarea hranei se dovedesc a fi repere utile în cunoașterea specificului cultural și în conturarea identității, amprenta lor fiind importantă în detașarea unui specific național. Există un specific franțuzesc, german, românesc etc. în alimentație, cristalizat în evoluția sa lentă, corelat cu nivelul de cultură, dar și cu situația social-economică în diferite epoci istorice. Este bine cunoscut azi faptul că specificul alimentar, cu forța lui particularizatoare, face parte din tezaurul de cultură

¹ Privind modelele culturale și hrana, vezi și Margaret Mead, 1955: 194-204

propriu fiecărui grup etnic, datorită multiplelor și diverselor implicații și funcții în cultura unui grup.

Se adaugă la aceasta rolul actului alimentar în structura socială prin capacitatea de a-i strânge pe oameni împreună, de a-i socializa, afirmând dimensiunea sa de „fapt social total” (Mauss, 1950: 147), cum a fost caracterizat, avându-se în vedere subliniata lui funcție socială. Comentând semnificațiile actelor umane (bineînțelese cele care nu țin de un pur automatism), a căror valoare se exprimă prin calitatea lor de a reproduce un act primordial, de a repeta un model mitic, Mircea Eliade ia ca exemplu nutriția, care nu este o simplă operație fiziologică, spune el, ci reînnoiește permanent comuniunea primordială (Eliade, 1991: 14).

Nu mai puțin importante sunt implicațiile sistemului alimentar în psihologie, el având impact marcant în gândirea și reacțiile oamenilor. Un factor psihologic relevant este dorința conștientă a omului de a se întoarce uneori în trecut. Intervenția memoriei afective în privința alimentației este parcă mai puternică decât orice alt domeniu al vieții, contribuind la conservarea în timp a unor trăsături specifice cu forță particularizatoare. A regăsi mâncarea „ca la mama acasă” înseamnă regăsirea paradisului pierdut al copilăriei lipsite de griji.

*

Pentru realitatea românească, rezultate relevante în interpretarea sistemului alimentar se pot obține utilizând o metodologie bazată pe decuparea unor importante „opozitii” (care devin în anumite circumstanțe perechi categoriale, întrucât există între ele întrepătrunderi de elemente).

Prima și, de fapt, cea mai importantă, datorată influenței factorilor social-economici, dar cu evidente repercusiuni culturale, se referă la paralela între *sărăcie* și *bunăstare*: hrana

rezonează evident la această diferențiere în toate formele ei de manifestare - de la tehnici de preparare și componență (calitate) până la comportament și obiceiuri. Baza rămâne însă aceeași, atât în aspectele materiale, cât și în cele spirituale, definind un stil comun de viață ambelor categorii. Această primă opoziție se referă cu precădere la cotidian și, deci, nu o comentăm mai mult în această lucrare.

DE LA COTIDIAN LA SĂRBĂTOARE

O departajare menită să evidențieze aspecte inedite ale temei în discuție se referă la opoziția cotidian-sărbătoresc (*alimentație cotidiană - alimentație de sărbătoare*). Contrastul creat prin aportul celor două dimensiuni contextuale definitorii ale sărbătorii - *spațiul* și *timpul* - se manifestă prin amplificarea actului alimentar cotidian, începând cu consistența lui - cantitate și calitate, continuând cu comportamentul ceremonial sau ritual adecvat sărbătorii.

Legată, tradițional, de nevoia de ritmare a timpului, de marcarea a unor momente importante din viața omului prin practici speciale performate într-un spațiu consacrat, sărbătoarea implică utilizarea unor alimente cu un simbolism accentuat și organizarea unor mese comune cu valențe rituale și ceremoniale deosebite.

Prin raportarea alimentației de sărbătoare la cotidian, la „obișnuitul”, „nespectacularul” zilnic, se remarcă „neobișnuitul”, „spectacularul” sărbătoresc, evidențiindu-se, astfel, valoarea timpului (și a spațiului), înzestrat cu valențe sacralizatoare, valențe ce sunt transferate alimentelor de sărbătoare.

Dar trecerea din timpul profan al cotidianului în timpul sacru al sărbătorii trebuie solemnizată și purificată. Ea se realizează prin două acte cu finalitate alimentară, care, inserate în cotidian,

au aparența unor acte profane, dar care, în context sărbătoresc, însoțite de gesturi și formule consacrate, devin acte rituale ce marchează intrarea în timpul sărbătorii - „făcutul pâinii” și „sacrificiul unui animal”. Ca praguri ale sărbătorii (pregătind începutul sărbătorii nu numai material dar și psihologic), ele subliniază „ruptura” timpului cotidian, „oprirea” temporalității profane și începutul imersiunii omului în timpul sacru al sărbătorii (folosind cuvintele lui M. Eliade).

Dacă în viața cotidiană pâinea poate fi uneori absentă, ea este atribut obligatoriu al sărbătorii (indiferent de epocă istorică sau de situație social-economică). Prin semnificațiile ei pozitive, înscrise într-o axiologie a binelui, pâinea, prezența ei, este „normă” inclusă în modelul cultural al sărbătoreșcului, ca și sacrificiul animalier, contribuind la „nașterea” timpului sărbătoresc prin crearea cadrului spiritual specific. „Trecerea pragurilor vieții a solicitat, firește, un ritual al pregătirii, al purificării și așteptării, întrucât, în mentalitatea tradițională, orice act important necesită o primenire fizică și psihică, o inițiere a omului, o depășire a profanului și o apropiere de spațiul generos al cunoașterii, al exemplarității” (Crețu, 1988: 35).

Nu trebuie eludat faptul că cele două sfere - hrana cotidiană și hrana de sărbătoare - se întrepătrund uneori, prin translația unor elemente ale cotidianului în sărbătoresc, ele devenind în context secvențial adecvat semne ceremoniale, rituale sau festive. În cultura populară tradițională este frecvent fenomenul de metamorfozare a unor practici alimentare care, în cotidian, sunt banale acte nutritive și care devin, în practici ceremoniale sau rituale proprii sărbătorii, prin evidențierea conținutului lor simbolic, elemente apte de mediere a contactelor și de asigurare a echilibrului în relațiile interumane sau în relațiile cu misterioase forțe supranaturale sau cu strămoșii.

Sărbătoarea este o formă superioară de manifestare a actului alimentar, caracterizat prin sporirea cantitativă și calitativă a componentelor sale. Ea relevă faptul că „a mânca” reprezintă

mult mai puțin (din punct de vedere cultural) decât a participa (prin ce, cum, când și unde mănânci) la actele ceremoniale sau rituale specifice sărbătorii. (În aceeași categorie ideatică se înscrie actul alimentar caracteristic ceremoniilor funerare, care, prin trăsături specifice, depășește semnificațiile actului alimentar cotidian.) În context sărbătoresc, alimentele trec într-o nouă ipostază, captând însușiri magico-rituale ce pot influența, în gândirea tradițională, viața omului sau relațiile lui cu cei din jur, cu divinitățile sau cu strămoșii.

Încă de la începutul secolului al XX-lea, remarcând caracterul profan al actului alimentar, Durkheim observa schimbarea lui când alimentul consumat este considerat sacru (Durkheim, 1991: 515-520). Profunzimea contactului intim cu sacrul, prin absorbția unui asemenea aliment, este de natură să transforme, în condiții adecvate, caracterul actului alimentar. În viața zilnică, el este, desigur, un act profan, care satisface nevoile biologice ale organismului. Reglementat prin prescripții și interdicții în viața tradițională și caracterizat prin repetitivitate, actul alimentar poate fi inclus în fenomenologia rituală cotidiană. În acest sens, *masa*, așa cum se derula ea în satul tradițional românesc, începută (și sfârșită) prin gestul crucii însoțit de rugăciune, desfășurată în liniște deplină, într-o atitudine de respect (aproape mistic) față de alimente și mai ales față de pâine, reprezintă un fenomen ritual cotidian, dar care, în context sărbătoresc, este amplificat la dimensiuni excepționale. Mircea Eliade a identificat valori religioase în banale gesturi fiziologice ca nutriția și sexualitatea, constatând că „aceste acte elementare devin la primitiv un rit a cărui intermediere îl ajută pe om să se apropie de realitate, să se insereze în ontic” (Eliade, 1992: 47). De altfel, o principală diferență între omul culturilor arhaice și omul modern savantul o sesizează în „incapacitatea” acestuia din urmă de a percepe viața organică (în special nutriția și sexualitatea) ca „sacramente”. „Pentru omul modern ele nu sunt decât acte fiziologice, în timp ce pentru omul culturilor

arhaice sunt sacramente, ceremonii prin intermediul cărora se face comuniunea cu forța pe care *Viața* însăși o reprezintă” (Eliade, 1992: 47). În acest câmp ideatic se cuvine remarcată necesitatea departajării între actul alimentar cotidian și cel sărbătoresc, prin care se exprimă convingător „trecerea” pe care omul modern o operează în sărbătoare din plan fiziologic în plan spiritual, din plan profan în plan sacru prin valențele ceremoniale și rituale ale alimentelor.

ALIMENTAȚIE CEREMONIALĂ -ALIMENTAȚIE RITUALĂ

Studierea alimentației necesită un nou *decupaj*, de data aceasta de mare subtilitate, în vederea unor nuanțări ce pot permite înțelegerea profundă a modului de viață tradițional și a concepțiilor ce stau la baza lui.

Acest decupaj are în vedere diferențierile ce pot fi surprinse între *alimentația ceremonială* și *alimentația rituală*. Demersul este oarecum îngreunat de faptul că sferele lor coincid în mare parte, iar, la rândul lor, ele coincid cu sfera alimentației cotidiene, mai ales privind componența - alimentația ceremonială și rituală preluând modelul fundamental al hranei bazat pe cereale, lactate, carne, la care se adaugă miere, sare, pește. Sesizarea diferențelor este însă posibilă detașând simbolică imanentă sau pe cea inclusă prin tehnica de transformare în procesul culinar (preparare), prin prescripții și interdicții adiacente, limbaj comportamental și verbal, gestică însoțitoare. Ele capătă conotații specifice în funcție de *timpul* preparării, consumării sau oferirii lor, cât și în funcție de *spațiul* în care aceste acte se desfășoară.

Pentru antropologi, *ceremonial* și *ritual* desemnează zone semantice vecine, cu sensuri ce se întrepătrund. Uneori, ele

sunt folosite chiar cu sens sinonim, desemnând fenomene ce uneori se suprapun ca semnificații.

Termenul „ceremonie” a fost consemnat la începutul secolului al XIII-lea în Franța cu sensul de „solemnitate cu care se celebrează cultul religios”. Pe parcurs, el a fost extins în zone ale vieții laice, devenind „formă de solemnitate proprie unui eveniment, unui act important al vieții sociale” (Heutsch, 1974: 214).

În accepția Școlii antropologice engleze, în speță a lui Max Gluckman (1962: 22), în câmpul semantic al ceremoniei intră orice complex organizatoric al activității umane (care nu este tehnic sau recreativ) care implică comportamente ce devin expresie simbolică a relațiilor sociale. Pentru Gluckman, ceremonia este categoria generală care relevă două subansamble distincte ce trimit la opoziția sacru-profan: activități rituale (ce se referă la noțiuni mistice) și activități „ceremonioase” (care se referă la noțiuni laice). Această poziție a fost corectată de cercetări ulterioare, care au subliniat că orice fel de ceremonie, laică sau religioasă, exprimă elemente de ordin social, integrate într-un scenariu. Ceea ce trebuie subliniat este faptul că din acest scenariu face parte, ca element central, focalizator, actul alimentar, ce structurează în jurul lui secvențe ale suitei ceremoniale. El necesită coordonarea gesturilor și cuvintelor a numeroase persoane, contribuind la transformarea ceremoniei într-un sistem de comunicare socială, prin bunurile alimentare oferite sub formă de daruri (care, cu cât sunt mai multe, cu atât potențează importanța ceremoniei), sau mese comune (care, prin amploare și abundență, subliniază valențele ceremoniale ale sărbătorii).

Ilustrativ este exemplul ansamblului ceremonial al nunții tradiționale, în care practicile alimentare (daruri sau mese) solemnizează secvențe din desfășurarea suitei, conferindu-le gravitate și, totodată, nota festivă necesară. Cu precădere iese însă în evidență rostul social al actelor alimentare ce punctează

desfășurarea ceremoniei, fiind edificator exemplul desfășurării mesei tradiționale de nuntă cu un meniu alcătuit după severe norme, ce urmează un anumit model ceremonial (cu o succesiune a felurilor de mâncare și un comportament strict reglementate).

Desprindem, astfel, o funcție importantă a alimentației ceremoniale, aceea de a ordona acțiunile oamenilor, de a disciplina comportamentul uman în ocazii deosebite. Respectând obiceiurile alimentare caracteristice ceremoniei, individul se integrează în structura grupului, își exprimă apartenența la comunitatea din care face parte și dorința lui de a păstra și a strânge legăturile cu membrii acesteia.

Literatura etnologică a evidențiat faptul că un ceremonial se desfășoară pe două planuri: un plan ce ține mai mult de inconștientul uman, compus din elemente mitico-rituale, și planul concret senzorial, cu manifestările sale spectaculare.

La o primă vedere, secvențele alimentare se încadrează în acest plan concret, senzorial, amplificând, prin importanța lor, valențele spectaculare ale ceremoniei, fie că e vorba de obiceiuri calendaristice, fie legate de ciclul vieții; dar se cuvine notat că prin simbolica unor alimente ce trimit la credințe străvechi, prin ritualizarea actelor alimentare din anumite secvențe ale ceremoniei, cu corespondență în modele rituale arhetipale, devine pregnant planul mitico-ritual, ce transformă banalul act nutritiv - act primordial necesar supraviețuirii - într-un act cu numeroase și concludente semnificații spirituale în contextul unui ansamblu ceremonial.

Pomind de la aceste considerente, o definiție a alimentației ceremoniale ar desemna **sistemul de bunuri și practici alimentare care (prin tehnici de preparare speciale, mod de consumare și comportament reglat de norme stricte) se detașează de cotidian, contribuind la solemnizarea unor momente cu implicații accentuate în relațiile sociale din comunitate.**

Spre deosebire de alimentația ceremonială, caracterizată de manifestări și semnificații convergente cu precădere în plan material sau social (dar desigur cu tangențe și în plan spiritual), *alimentația rituală* se cantonează mai ales în planul spiritual al vieții tradiționale (dar cu tangențe și în plan social).

Ritul, constituit dintr-o singură secvență, reflectă, în genere, credințe de mare vechime și are la bază ideea simulării unor acte magice, presupuse a fi eficace pentru viața individuală sau a colectivității, după cum a observat Cl. Lévi-Strauss (1971). La rândul său, V. Turner (1970: 95) înțelege prin actul ritual comportamentul formal, prescris pentru ocazii, cu referire la credințe în ființe sau puteri mistice.

Efectuat deci în virtutea unei credințe magice aparținând unor straturi arhaice ale gândirii populare, scenariul ritual transpune în concret - în cazul nostru prin intermediul simbolismului alimentar - reprezentări sau imagini ce se referă adeseori la mitologie.

În acest sens, antropologii contemporani sunt de acord, în ciuda controverselor între diferitele școli, că, în fond, ritul desemnează sistemul de comunicare cu lumea imaginară, cu lumea mitică (Heutsch, 1974 :213). Acest aspect a scăpat atenției multor cercetători, mai ales din Școala funcționalistă anglo-saxonă, care au redus activitatea rituală la situații sociale armonioase sau conflictuale, minimalizând substanța simbolică și pe cea mitologică a ritului (evidentă, cu precădere, în ritualurile alimentare).

Pentru conturarea perimetrului de manifestare a alimentației rituale trebuie operată distincția existentă în forme de viață tradițională între actele tehnice cotidiene și cele specific rituale (Leach, 1976: 74). Acestea din urmă pot fi identificate prin preponderența simbolurilor și a vechilor credințe ce stau la baza procedeelelor de preparare și consumare a alimentelor rituale. În afară de tehnici, alimentația rituală operează cu elemente ce posedă o simbolică intrinsecă sau cu acelea ce o dobândesc

prin includerea lor în scheme rituale preconceptionate (de exemplu, carnea animalului sacrificat ritual, colacii de botez, nuntă sau înmormântare, mai ales cei care primesc nume de divinități).

Se știe azi că alimentația omului, redusă uneori la esențe simbolice, poate fi inclusă între aspectele multiforme ale practicii rituale pe care mari cercetători le-au numit magie sau religie. I-am numit pe Tylor, Durkheim, Frazer, Robertson Smith, ale căror studii privind evoluția gândirii magico-religioase, plecând de la formele ei primitive, sunt prețioase contribuții la aflarea originilor mitice ale practicilor rituale și explicarea lor în plan psihologic. Desigur, evidentul proces mental ce determină orice act ritual este comun și actului ritual alimentar, izvorât și întreținut de credința în eficacitatea magică a hranei (îndeosebi a plantelor alimentare), pregătită și consumată într-un anumit context. În plus, contactul intim cu omul prin absorbția alimentului îi conferă acestuia putere de acțiune mai mare decât orice alt agent ritual. Că este așa, o dovedește și faptul că până și apa rezultată din spălatul vaselor (la anumite sărbători) este încărcată cu forțe magice, fiind păstrată și utilizată în practici apotropaice (se stropesc primăvara stupii, animalele etc.) (Marian, *Sărbătorile...*, II, 1898: 15; Pamfile, 1913: 214). Identificăm, totodată, în alimentația rituală elemente ale principiului existent la baza multor rituri – *pars pro toto* –, partea are aceeași putere, aceeași eficacitate, ca întregul. O bucătică de pâine sau colac mâncată ritual, o micuță cantitate de lapte, miere sau vin absorbită în context ritual conțin principiul activ al întregului, cu forța sa de comunicare cu puteri superioare.

Asimilarea alimentelor deținătoare de sacralitate (prin proveniența lor ca daruri ale divinității) augmentează funcția terapeutică a riturilor alimentare și le plasează în sfera strategiei de liniștire (Thomas, 1985: 7), de depășire a momentelor existențiale ambigue, nesigure, confuze. Ele au reală valoare psihologică prin contactul profund al omului cu alimentele, metodă eficientă de regăsire a echilibrului în fazele liminale ale

momentelor de trecere cu neliniștea caracteristică din viața omului (colacul de Crăciun sau Paște împărțit familiei și vecinilor, turta, pâinea ruptă deasupra capului copilului sau al miresei, laptele sau oul mâncat în comun de noul cuplu, colacul oferit la ușa bisericii sau la poarta cimitirului etc.).

Prin construcții repetitive (ca orice formă rituală, de altfel), riturile în care alimentele au rol preponderent sunt legate de circumstanțe temporale periodice (mari sărbători calendaristice sau din ciclul muncii), dar sunt prezente și în circumstanțele ocazionale, ce trimit la momente de criză, dezordine, nesiguranță (Smith, 1979: 145-147). Observăm *atitudinea* rituală față de alimente în aceste circumstanțe. Omul nu mănâncă pentru că îi este foame, ci pentru că *trebuie*, pentru că „așa e bine” (răspuns pe care l-am înregistrat cu cea mai mare frecvență în anchetele de teren) sau pentru că este o obligație cerută de context.

Actul ritual alimentar are, desigur, și implicații sociale, desfășurarea lui antrenând, în genere, grupuri mai mari sau mai mici de oameni (rar actul alimentar ritual se desfășoară individual). Inclus în suita ceremonială, el reprezintă „secvența forte” în jurul căreia se organizează ansamblul desfășurării ceremoniale, cumulând atenția generală – a actanților ca și a participanților.

V. Turner apreciază că ritualul și simbolul sunt chei pentru a înțelege mai bine fenomenele sociale: „Ritualurile relevă valori la nivelul cel mai profund. Oamenii exprimă în ritual ceea ce îi impresionează cel mai mult și, deoarece forma de expresie este convențională și obligatorie, sunt revelate valorile grupului” (Turner, 1990: 15). Ritualurile în care alimentele dețin un rol special prin simbolica lor de esență sau prin cea câștigată de respectarea unor prescripții de preparare sau consumare (uneori și de procurare) evidențiază valori culturale intime ale grupului și, totodată, preocuparea pentru păstrarea „rânduiei îndătinată” (cum atât de sugestiv numește Mihai Pop tradiția) la nivelul colectivității, cu alte cuvinte, preocuparea pentru păstrarea valorilor culturale, dar și a celor sociale.

Din acest ultim punct de vedere, alimentația rituală are un rol important în relațiile de familie, ea pune în valoare neamul, dar și vecinătatea, la a căror bună funcționare contribuie evident.

Definim deci alimentația rituală drept sistemul de bunuri și practici alimentare al căror limbaj simbolic este utilizat în secvențe bine conturate (independente sau componente ale unei suite ceremoniale), în scopul comunicării cu forțele supranaturale (divinitate sau strămoși).

Alimentația rituală este astfel o „punere în acțiune a simbolurilor” (Ghyca, 1981: 160), ce se constituie într-un limbaj codificat, cunoscut și înțeles de întreaga comunitate. Această idee deschide o nouă perspectivă de studiere a alimentației ceremoniale și a celei rituale, care pot fi considerate (fiecare în parte sau împreună) sisteme semiotice formate din semne cu o sintaxă proprie, deci cu relații specifice între ele, dar și cu contextul (care schimbă semnificația alimentelor). În segmentele ceremoniale și rituale ale vieții tradiționale, numărul și calitățile semnificante ale semnelor alimentare, ca și capacitatea lor de a transmite mesaje, sunt mult amplificate față de cotidian.

Utilizând în principal simboluri și gesturi codificate, specifice comunicării nonverbale, alimentația ceremonială și rituală oferă un generos câmp de investigație, în care pot fi identificate relevante procese de comunicare și sisteme de semnificare. Format din semne cunoscute atât de emițători (actanții), cât și de receptori (participanții), limbajul alimentar este cu ușurință decodat, mai ales setul de semne ce respectă discursul ritual tradițional din desfășurarea unei suite ceremoniale.

Darurile și ofrandele alimentare, mesele comune, cu întreg limbajul lor codificat (alimente, gesturi, comportament), au evidente funcții metalingvistice, exprimând mesaje pe care oamenii și le adresează unii altora. Comunicarea ce se realizează

prin intermediul actelor alimentare nu funcționează însă numai la nivel uman, ci transcende spre ființe supranaturale sau spre „lumea cealaltă”, unde strămoșii primesc mesajele trimise. Din această perspectivă, gestul alimentar devine semn pentru membrii aceleiași comunități, care îl receptează, îl înțeleg și răspund conform modelelor culturale comune. De aceea, o semiologie a actului alimentar, care repetă adeseori modele arhetipale, ar putea ajuta înțelegerea mai complexă a valorilor culturale specifice unui grup.

I. Lotman apreciază cultura ca fiind cadrul de elaborare a unui sistem de reguli prin care se realizează comunicarea cu ajutorul diferitelor limbaje (Lotman, 1974: 6). Alimentația ceremonială și rituală poate fi abordată ca un limbaj codificat prin care oamenii comunică gânduri, sentimente, opțiuni, dorințe. Dar pentru decodificarea mesajelor, de mare importanță este contextul modelat de cele două coordonate amintite mai sus - cea spațială și temporală (în afară de cea afectivă). Pentru că, fără îndoială, spațiul și timpul, cadre cu dimensiuni și calități variabile, cu discontinuități exprimate în „praguri” ale existenței (sau situații liminale), pot influența schimbări în semnificația semnelor alimentare.

Pentru a exemplifica, amintim variatele ipostaze ale pâinii, care, în contexte diferite, determinate de spațiu și timp, relevă semnificații diferite. Contextul nunții, în timp și spațiu sărbătoresc, îi conferă conotații sărbătorești, cel al înmormântării, în timp și spațiu funerar, conotații funerare. Glisarea semnificațiilor se petrece, desigur, în limite bine stabilite - în esență ele se înscriu în același registru semiotic al pozitivului, al beneficului, dar semnul în sine, ca artificiu de comunicare, conține mesaje cu conținut diferit.

Semnul alimentar operează, deci, pe baza unor convenții sociale acceptate (Eco, 1982: 28), emițând mesaje profund semantizate. Pâinea și sarea, mierea și laptele, oul și colacul oferit de fată tânărului preferat sau găina oferită, ceremonial,

nașului devin, în context adecvat, semne cu semnificații cunoscute, decodate cu ușurință de membrii comunității, de la care se așteaptă un răspuns comportamental corespunzător.

F. de Saussure consideră adevărate evenimente mentale ideile exprimate prin intermediul semnului, subliniind influența lui asupra gândirii umane; în acest sens, semnele alimentare au un impact profund în mentalitate, preferințe, comportament. Fiind strict convențional, semnul necesită un interpretant pentru desprinderea semnificațiilor, dar și a corelațiilor între coduri diferite, după cum observă A.J. Greimas (1975: 57). Semnificația, spune el, „se poate ascunde sub toate aparențele sensibile, ea este în spatele sunetelor, după cum este și în spatele imaginilor, al mirosurilor și al aromelor” (Greimas, 1975: 63). Această afirmație relevă inedite posibilități privind perspectiva semiotică de abordare a problematicii alimentației, al cărui evantai de cercetare se poate lărgi prin noi corelații și interpretări.

Psihologia contemporană numește „proiecție” interpretarea pe care intelectul nostru o dă fiecărui semn perceput. Alimentul, depozitat de valoarea sa nutritivă, capătă o proiecție în imaginar corespunzătoare semnificației pe care omul i-o acordă – semn emițător de mesaje de prietenie, iubire, dorință de comuniune. Omul, ca receptor ce decodifică mesajul în context adecvat, transformă sistemul său alimentar într-o arie semantică în care funcționează un cod culinar și comportamental cunoscut, în genere, tuturor membrilor comunității. Spunem „în genere”, pentru că există numeroase acte de comunicare ce se exprimă prin coduri alimentare ale căror „chei” au fost uitate, explicațiile fiind reduse la formulele „așa e obiceiul”, „așa e bine”. Exemplificăm prin secvența *oferirii găinii nașului* din ansamblul ceremonial al nunții. Semn-cheie în succesiunea felurilor de mâncare la masa mare, el transmite anumite mesaje participanților. O „lectură” a textului comunicării o putem opera conform schemei lui H.D. Lasswell (1973: 31): cine (gazda), ce spune (că masa se apropie de sfârșit), prin ce canal (prin

actul simbolic al oferirii găinii), cui (nașului), cu ce efect (participanții se pregătesc pentru oferirea darurilor). Alte mesaje transmise prin intermediul semnului-aliment pot fi considerate: *rachiul roșu* ce „se juca” a doua zi după nuntă, comunicând întregii colectivități informația asupra purității miresei, de asemenea, *ciorba de potroace*, care constituie semnul bine cunoscut al sfârșitului nunții.

Studiate în viziunea metodologică a teoriei comunicației, hrana omului și comportamentul corespunzător pot fi abordate ca un set de semne care, prin interpretare, dau informații multiple despre om și modul lui de viață, relevând aspecte cu semnificații inedite.

II. SIMBOLISM ALIMENTAR

Studierea alimentației rituale și ceremoniale implică reperarea și tălmăcirea simbolurilor concentrate în unele alimente, simboluri care, transpuse în reprezentări și imagini (ce îngemănează arhetipuri de gândire), sunt utilizate în structurarea ansamblurilor ceremoniale și a secvențelor din obiceiurile populare. Contextul favorizează sublimarea alimentelor în imaginarul cultural, în sensul estompării valențelor nutritive, generatoare de forță fizică, în favoarea valențelor simbolice, generatoare de forță spirituală.

Ca expresie specific culturală, simbolul, deci, poate transfigura un aliment, poate transgresa sensul lui nutritiv spre spiritualitate. Deși este, ca orice simbol, „cea mai mică unitate a ritualului” (Turner, 1970: 19), simbolul alimentar polarizează funcții multiple, dintre care principală este cea mediatoare între realitatea obiectivă (vizibilă și de înțeles) și lumea supranaturală (invizibilă și de neînțeles). Mediarea se exprimă prin forța expresivă a mesajelor simbolice ale alimentului (uneori cu o putere sugestivă deosebită), realizându-se contactul spiritual al omului cu sacrul, contact adeseori confuz, în sensul că omul conștientizează sporadic sensul simbolic al alimentelor absorbite, primite sau oferite.

Numeroasele alimente în stare naturală sunt investite cu calități ce le metamorfozează în simboluri - laptele, mierea, oul, sarea, peștele, vinul. Se remarcă, însă, cumulumul de simboluri al celor transformate culinar prin intervenția omului și a focului culinar, care adaugă simbolismului intrinsec al unor alimente naturale elemente noi ce amplifică forța simbolică a produsului (pâine, colac, colivă, mucenici etc.). Este utilizată, totodată, în

scenariul ritual și ceremonial, o simbolică a actelor convenționale (gestică, daruri, mese comune), a formelor și ornamentelor, cu precădere în modelarea pâinii și a colacilor - cercul, crucea, împletitura, scara - simboluri de mare vechime, cu tălmăciri și semnificații multiple.

„Cuvântul simbol înseamnă înaintea de toate, rezumat, chintesență” (Ghyca, 1981: 161), spun esteticienii, relevând principala lui caracteristică, aceea de a ajunge la esențe ale gândirii umane. Ca urmare, simbolul apelează la capacitatea mentală a omului pentru descifrarea și interpretarea lui.

Specialiștii în studiul simbolicii notează deosebirea între „gândirea simbolică” și „gândirea rațională” (Sperber, 1972; Izard, Smith, 1979), dar trebuie să observăm că ele se completează în gândirea tradițională, că în încercarea de înțelegere a lumii, a fenomenelor cu semnificație, omul culturii tradiționale împletește cele două sisteme de gândire.

Conform ideilor vehiculate în antropologia modernă, nu numai alimentele, dar chiar și absorbția alimentară are simbolismul ei. „Orice act alimentar este o transsubstanțiere”, spune Gilbert Durand, referindu-se la simbolică asimilării alimentare și la mitul „împărtășaniei” alimentare. „Masticarea e negare agresivă a alimentului vegetal sau animal, în vederea nu a unei distrugerii, ci a unei transsubstanțieri” (Durand, 1977: 319), înțelegând prin aceasta esența transformatoare a gestului alimentar și simbolismul lui, „caracterul tainic, intim al unei operații care se efectuează integral în bezna viscerală”.

Profund înscrisă în inconștientul colectiv tradițional, simbolică alimentară se manifestă ca un cod cultural ce operează în actul de comunicare, prin intermediul actelor rituale, cu misterioase forțe supranaturale sau cu membrii comunității.

ALIMENTE NATURALE

Parte componentă a recuzitei rituale, alimentele, roade ale pământului, cu simbolismul lor legat, în esență, de natură și forța ei regeneratoare, trimit mental la permanențele ciclice ale vegetației, la reîntoarcerea ei ritmică la viață, în ultima instanță la nemurire. De fapt, viața, moartea și reînvierea sunt strâns îmbinate în simbolica hranei și băuturii, exprimând un mod de gândire robust și optimist.

Mierea. Dintre alimentele în stare naturală ce însumează simboluri de mare vechime se detașează mierea, considerată în vechile culturi aliment sacru, componentă de bază a hranei și băuturii zeilor. Pe de altă parte, cu bine cunoscutele calități nutritive, ea are importanță deosebită, în viața tradițională, în alimentația copiilor mici și a bătrânilor, fiind, totodată, mult utilizată în medicina populară. Mitologie și pragmatism se regăsesc, astfel, îngemănate în simbolica ei, axată pe ideea de puritate, bunătate, blândete, simbolică bine cunoscută din cele mai vechi timpuri (Herseni, 1977: 328).

Credințele în virtuțile purificatoare și fertilizatoare ale mierii, considerată element de bun augur în orice început, cu puteri exclusiv benefice în acțiunile oamenilor, explică prezența ei în secvențe principale ale obiceiurilor populare din întreaga țară.

Pe masa ursitoarelor se așează trei azime sau turtițe, colaci sau pâine unse cu miere, ale cărei însușiri de influențare magică a viitorului copilului sunt augmentate în momentul menirii lui. În virtutea acelorași credințe, în apa primei scalde se pune miere sau fagure de miere, „ca să fie copilul bun, să nu fie urâcios” sau „să fie dulce ca mierea”¹.

Și în cadrul complexului ceremonial al nunții, mierea are

¹ Informație de teren, culegător G. Comanici, comunele Lerești și Petrești, jud. Argeș, 1980.

aceleași conotații benefice, de aceea secvențe multiple au ca marcă simbolică mierea: din miere gustă tinerii la cununie (Niculiță Voronca, 1903: 1175), miere se adugă în „paharele dulci” (Gorovei, 1910: 105) din care li se dă să bea, cu miere este „umplută” găina ce se dă mirelui la masa mare să o rupă (Șezătoarea, 1903: 39), cu miere desenează mireasa o cruce pe pereții camerei nupțiale (Vulpescu, 1930: 225).

Nici din ritualurile însoțitoare ale înmormântării și pomenirii morților ea nu lipsește – „un păhărel cu miere”, „un șipușor cu vin sau mied” (Marian, 1892: 377) fac parte din recuzita scenariului ritual, având la bază simbolica benefică a mierii, mediatoare în relațiile cu strămoșii. Dar principala ei utilizare în modele de viață tradițională se regăsește în prepararea colivei, reverberațiile ei simbolice fiind sporite în combinația cu boabele de grâu.

Numeroase utilizări rituale ale mierii depistăm și în obiceiurile din ciclul calendaristic - cu miere se ung „Sfinții” la 9 martie, în Sâmbăta lui Lazăr se dau de pomană ulcele cu miere, alvița ce se „bate” la Lăsatul Secului are în componentă, cu precădere, miere (Marian, vol. I, 1898: 279), „jolfă” pentru „turta cu jolfă” („pelincile Domnului”), la Crăciun, este îndulcită cu miere.

Sărbătoarea ce concentrează cele mai multe obiceiuri în care mierea (împreună cu aluatul) încifrează semnificații complexe, fiind înzestrată în credințele populare cu virtuți magice, este Sân Toader. Element esențial al vrăjilor și farmecelor ce se fac în această zi, mierea este, în prealabil, consacrată religios (fiecare femeie duce la biserică „un păhărel de miere, lumânare, șipușor de vin, mied sau mursală”¹). Păstrată

¹ Pentru exemplificare amintim obiceiuri din Banat (Marian, vol. II, 1899: 74-88; Apolzan, 1987: 144), al căror act ritual principal este prepararea unei „pogace”, unsă cu miere, pentru fiecare membru al familiei, care trebuie să o termine „pe nemâncate”. Cu mierea rămasă, mamele ating fetele pe frunte, piept, mâini, genunchi și, totodată, prepară o turtă cu făină „de la două case așezate față în față, mestecată cu o bucată de sare (ce s-a purtat în poală de marți până marți)”. Această turtă concentrează puteri benefice cu efect asupra fetelor, dar și a celorlalți membri ai familiei.

în timp, această miere dovedește virtuți magice vindecătoare.

Forța rituală concentrată în acest aliment este probată de practici cu rezonanță magică deosebit de vechi. Exemplificăm cu aceea a culesului mătrăgunei „pe dragoste”, așa cum o prezintă M. Eliade, obicei care presupune răsplată în miere, pâine și sare așezate pe locul de unde a fost smulsă planta cu formula rituală „Eu îți dau miere, pâine și sare, dă-mi mie puterea Sfinției-tale” (Eliade, 1980: 212). Oferită divinității-Pământ, mierea relevă plurivalența sa simbolică: puritate, forță, viață, simboluri aureolate de misterul producerii ei (ce trimite la resorturi divine) și de rolul ei mitologic de hrană a zeilor.

Produs natural prin excelență, mierea este „analogonul natural al celui mai natural aliment, care e laptele matern” (Durand, 1977: 322). Corespunzând prin origine și valențe (nutritive și simbolice) plantelor alimentare, *mierea și laptele* sunt considerate în antropologia modernă alimente primordiale, arhetipuri alimentare.

Laptele. „Primul substantiv bucal al omului” (Durand, 1977: 320), de aceea „aliment primordial”, suprem, laptele este asociat în imaginarul cultural cu mierea. Există o întreagă mitologie privind izvoarele de lapte și miere specifice Paradisului, privite ca echivalente ale hranei ce asigură fericirea deplină. În mitologia preelenică, laptele (cu apă) și miere este ofrandă pentru zei, iar imaginea izvoarelor de lapte și miere din mitul dionisiac afirmă vechimea credințelor relative la forțele creatoare de fericire ale combinației lapte și miere. În mod deosebit, laptele are o mitologie specială legată de laptele matern începând cu mitul lui Demeter (al cărei lapte conținea calități vindecătoare) și al Herei, soția lui Zeus, al cărei lapte s-a transformat în ambrozie - băutură sacră a imortalității (Herseni, 1977: 326, 328).

Considerat băutură cu virtuți magice, „dătător de viață, sănătate, vigoare și, deci, în mentalitate primitivă, de nemurire” (Herseni, 1977: 328), laptele reprezintă simbolul vieții și al

sănătății, fiind, așa cum presupune autorul, „prima băutură folosită la serbările populare” (în amestec cu miere).

Puritatea laptelui, asociată inocenței infantile, „gaj de forță calmă, albă, lucidă”, după caracterizarea lui Roland Barthes (1957: 77), conferă acestui important aliment un simbolism benefic marcat și, ca urmare, un rol important în numeroase secvențe rituale. Străvechi credințe, cum ar fi cele care stimulează lactația la femei, de exemplu, credința în „piatra laptelui” (Frazer, vol. I, 1980: 76) sau în ramura verde de arminden cu aceeași funcție la animale (Frazer, vol. I, 1980: 251), sunt comune multor popoare, ca și practicile magice de preîntâmpinare a „furatului laptelui” (Frazer, vol. IV, 1980: 313; vol. V, 1980: 15, 17, 57).

La poporul nostru consemnăm credințe și practici magico-rituale orientate în sensul preocupărilor pentru protejarea surselor de lapte, demonstrând locul important al laptelui în alimentația populară¹.

În obiceiurile practicate la naștere, funcția nutritivă a laptelui prevalează asupra funcțiilor sale rituale. Simbolismul lui iese în evidență în secvențe ale obiceiurilor de nuntă (consumul ritual al laptelui din aceeași strachină cu aceeași lingură de către cei doi tineri, sau, în comun, cu nașii și druștele - colac cu lapte) și, mai ales, în obiceiuri de pomenire a morților (Bilțiu, 1986: 168) - „pomana cu lapte” fiind răspândită în întreaga țară, cu precădere la „Moșii” de Sân Georgiu (Marian, vol. III, 1901: 282; Voronca, 1903: 370; Fochi, 1976: 303), de vară (sau de Rusalii), când se împart oale cu lapte (simplu sau cu grâu, tăieței, colarezi, păsat, caș sau balmoș). Și în alte obiceiuri, laptele și produsele lactate (în combinație cu cereale sau produse cerealiere) constituie principali agenți rituali, dovedind încărcătura lor simbolică, cu efecte purificatoare și

¹ Despre mana laptelui și actele magice de împiedicare a „luării manei”, vezi Gh. Pavelescu (1944: 56-65).

regeneratoare.

Pentru „Datul de veri și verișoare” (surate), laptele (simplu sau în combinație cu cereale - grâu, păsat, tăieței, colarezi) - constituie darul ritual cu forță de consacrare a noii legături de rudenie alături de pâine sau colac (Rădulescu Codin, 1909: 67; Gorovei, 1937: 44); de asemenea, colindărilor li se oferă, uneori, brânză, darurile pentru nași sau moașă conțin produse lactate.

Laptele (și simbolică sa purificatoare) este utilizat cu funcții rituale nu numai în ipostaza sa de aliment. În multe zone el este adăugat în apa pentru scăldătoarea rituală la naștere. Conform unor informații mai vechi, el este agent ritual de aceeași natură la nuntă - adăugat în scăldătoarea mirilor (Gorovei, 1915: 89) și chiar la înmormântare (în scaldă celui mort) (Ghinoiu, 1988: 176). Consemnăm, totodată, utilizări rituale ale laptelui în vechi obiceiuri de udare a paparudei cu lapte (Cuceu I., Cuceu M., 1988: 124), ca fațete inedite ale simbolismului purificator și fertilizator al acestui aliment fundamental în hrana omului.

Oul. Arhetip cosmogonic, simbol universal al nașterii, oul se raportează, după părerea lui Mircea Eliade, „nu atât la naștere, cât la o re-naștere repetată după modelul cosmogonic”. „Simbol al nemuririi”, el face parte dintre simbolurile reînnoirii naturii și vegetației, reprezentând o epifanie a creației și, în cadrul experienței hierofanice, un rezumat al cosmogoniei (Eliade, 1992: 378-380). „Soarele e dintr-un ou” (Voronca, 1903: 420), spun străvechi credințe românești, sintetizând evantaiul simbolic al acestui aliment cu funcții rituale marcante în multe obiceiuri.

Limbajul lui simbolic deosebit de expresiv nu se oprește doar la oul pascal, ale cărui conotații simbolice, augmentate prin vopsirea cu culoarea roșie a sângelui sau prin încondeierea lui cu motive, la rândul lor, încărcate de simbolism, sunt, în genere, cunoscute din lucrări etnologice de mare valoare (Marian, vol. III, 1901: 1-187; Voronca, 1903: 338-350; Rădulescu Codin, Mihalache, 1909: 92; Gorovei, 1937;

Zahacinski, M. și N., 1985; Bălașa, 1992). Cu precădere, A. Gorovei a relevat semnificațiile plurivalente ale oului pascal în viața tradițională. El numește Paștele „sărbătoare a ouălor roșii” și inventariază numeroase obiceiuri caracteristice, începând cu ciocnitul ritual (care urmează prescripții privind partea oului ce trebuie ciocnită, reguli privind ordinea - „întâi bărbatul cu femeia, apoi părinții cu copiii” (Gorovei, 1937: 31)), însoțit de formule rituale („Hristos a înviat!”, „Adevărat a înviat!”). Într-o interpretare nouă, observăm că, plasat imediat după actul religios al celebrării învierii, ciocnitul și mâncatul oului marchează *intrarea în sărbătoare, începutul acesteia*. Acest act ritual păstrează pe tot parcursul sărbătorii principalul rol ceremonial de *început* al meselor.

În schimbul de daruri și în ofrandele pentru morți specifice sărbătorii, oul roșu este elementul central, relevând virtuți simbolice legate de reînnoire și nemurire.

Păstrat peste an, în multe zone chiar așezat la icoană, oul roșu are rol benefic sporit datorită însușirilor magico-rituale captate în timpul sacru al sărbătorii Paștelui (de asemenea, la Sfântul Gheorghe, Duminica Tomei, Înălțare). Desigur, încă nu sunt epuizate semnificațiile oului, acest aliment cu aport nutritiv de excepție, dar care relevă și disponibilități rituale polivalente, mai ales în ciclul Pascal, ce oferă cadrul temporal propice manifestării simbolismului său legat de regenerare și reînviere. Obiceiurile populare românești, cu bogăția lor de manifestări ale spiritualității tradiționale, dezvăluie și alte segmente de viață rituală sau ceremonială în care oul exprimă o simbolică complexă, înscrisă în sfera nașterii și renașterii vieții pe pământ. Această simbolică stă la baza obiceiului de a înțărca copilul cu ajutorul unui ou copt pus peste prag (Voronca, 1903: 425), de a oferi la nuntă mirilor un ou (uneori presărat cu zahăr), pe care trebuie să-l mănânce legați cu un ștergar¹, de a așeza pe prag

¹ Arhiva I.E.F., Chestionar, *Atlasul Etnografic Român - Ocupații*, com. Iclânzul, jud. Mureș, 1980.

două ouă, pe care mireasa trebuie să le spargă cu piciorul când intră în casă, sau de a pune un ou în sicriu¹, pentru călătoria cea mare - simbol al renașterii prin moarte, idee proprie filozofiei populare.

Obiceiul larg răspândit, conform căruia în încheierea mesei bogate ce se organizează la „Lăsatul secului” (ce marchează începutul perioadei de abținere alimentară a postului) trebuie să mănânci un ou fiert „ca să pară postul ușor”, „ca să le treacă degrabă postul” (Voronca, vol. III, 1903: 284), trimite la credința în virtuțile sale regeneratoare. Aceeași idee inspiră acte rituale din obiceiurile legate de muncă. „La 40 de sfinți când se scoate plugul și dă să iasă din ogradă, aruncă un ou pe sub mâna stângă, peste boi sau dinaintea acestora...” Felul în care rezistă oul este semnul rezistenței plugului și al succesului muncii începute. De asemenea, când pleacă la semănat pun în traistă un ou fiert (printre semințe)² sau pentru recolta viilor „se îngropau ouă întregi sau se risipeau coji de ouă în răscrucele viilor la Paște” (Iordache, 1985: 249).

Oul este element ce sacralizează actul „prinderii suratelor” (în Vrancea), „înfătășitul” (Mehedinți), „mătcălaul” (Banat), petrecerile cu mese comune pe care cetele de feciori le organizează după colindat în Transilvania (la care principalul fel de mâncare, „papa cea mare”, este preparată din ouăle adunate în timpul colindatului) sau mesele Junilor Brașovului, care „în luna Paștilor merg pe la case după ouă, în special la casele cu fete mari” (Mușlea, 1972: 50).

Implicațiile valențelor oului în medicina populară, ca și în practicile divinatorii din noaptea de Anul Nou (Marian, 1898:

¹ Informații de teren, Ofelia Văduva, com. Berzasca, jud. Caraș-Severin, 1981.

² Arhiva I.E.F., Chestionar, Atlasul Etnografic Român - Ocupații, com. Suraia, jud. Vrancea, 1976, și com. Țibucani, jud. Neamț, 1978. În Voronca (vol. I, 1903: 167): „... pun în sac sfințituri de la Paști: pască, coji de ouă, slănină...”

143), au drept sursă credințele în forțele benefice concentrate în ou, în simbolismul și energia lui magico-rituală, ce îl transformă într-un agent ritual mult utilizat.

Sarea. Simbol de puritate, curățenie și perfecțiune, sarea apare în viața rituală, de obicei, alături de pâine, devenind semn al armoniei, al păcii, prieteniei și ospitalității (tânărul cuplu trebuie să mănânce pâine cu sare din același vas, copilul proaspăt botezat se așează pe pâine și sare, dar mai ales obiceiul, devenit marcă a identității culturale, întâmpinarea oaspeților cu pâine și sare).

Considerată sfântă din cele mai vechi timpuri (Homer o numește divină), sarea, acest „dar al zeilor”, este prețuită pentru calitățile sale nutritive, dar și pentru virtuțile sale simbolice. La vechii evrei, o legătură strânsă era doar aceea pecetluită prin masa alcătuită din pâine și sare, numită „legătura sării”, iar grecii și romanii însoțeau orice sacrificiu cu pâine și sare. Totodată, pentru a conferi unei mese caracter ceremonial, puneau pe mijlocul ei un vas cu sare. Ca simbol al prieteniei și al înțelegerii, vechii romani o utilizau la prepararea unei prăjituri foarte sărate, „*mola salsa*”, din care, la căsătorie, trebuiau să mănânce ambii parteneri (Ciașanu, 1914: 306).

Textele religioase consemnează valoarea spirituală a sării la vechii evrei, dar și la primii creștini. Iisus îi numește pe apostolii săi „sarea pământului” (Matei, 5, 13), metaforă din care desprindem sensul simbolic pe care Iisus îl atribuie sării, a cărei putere de conservare este transpusă alegoric de El în păstrarea nealterată a mesajului cuvântului divin.

Potrivit vechilor credințe românești, „sarea e mama lui Dumnezeu”, „sarea e dreptatea”, „Sfânta sare e Sfânta dreptate” (Voronca, vol. I, 1903: 183), ceea ce explică prezența sării în numeroase acte rituale tradiționale. Simbol pozitiv, ea este înzestrată cu forța magică de îndepărtare a spiritelor rele: „Pâinea și sarea e de mare ajutor, alungă tot răul de la casă”, „Să presuri pragurile cu sare sfințită ca să nu se poată apropia

(necuratul)", „Noaptea e bine să steie sarea pe fereastră, căci dormi bine și nu se apropie nici un rău”¹.

Dar sarea este totodată investită cu valențe negative, rezultat al acțiunii ei distructive în cantități mari (asupra pământului, organismului uman, alimentelor preparate). Datorită ambivalenței sale, ea poate îndepărta uneori spiritele bune, spun vechi informații de teren, de aceea, în unele obiceiuri, ea este exclusă din componența aluatului - pe masa de Ajun se pune o azimă nesărată; azima pentru mireasă (Cluj) sau „turta copilului” (Vâlcea) sunt, de asemenea, nesărate².

Predominante sunt însă valențele ei pozitive și, ca urmare, sarea rămâne principal element ritual în obiceiuri legate de muncă, mai ales în creșterea animalelor, dar și în cultivarea pământului. La „scosul” plugului (Marian, vol. II, 1899: 173), la 9 martie sau la Sfântul Gheorghe, „dimineata ciobanii mănâncă ceva sărat și pleacă cu oile la pășune” (Fochi, 1976: 302). În aceeași zi, acte ceremoniale în care pâinea și sarea au rol ritual major sunt practicate de fete (în Bucovina) pentru purificare și mărirea forței de atracție (Marian, vol. III, 1901: 277). Obiceiul „prinderii de surate sau fărtați” (în Moldova) sau „mătcălaul” (în Banat) se petrec sub semnul ritual al sării (Marian, vol. II, 1899: 84; vol. III, 1901: 189), același fiind semnul sub care se fac focuri rituale (în Bucovina) la Blagoveștenie (Marian, vol. II, 1899: 225).

Absolut indispensabilă vieții omului, această materie de o puritate, de asemenea, absolută, concentrând o simbolistică legată de transparență și curățenie este de mare importanță în practicile divinatorii de Anul Nou sau de Bobotează, când tinerele fete încearcă să-și afle viitorul partener de viață (Marian, vol. I, 1898: 64, 75, 130, 137, 142, 146, 187).

¹ Voronca, vol. I, 1903: 183-185. La pagina 186 autoarea înregistrează numeroase credințe privind locul sării. „Sezătoarea”, an V, ian. 1899, p. 54.

² Caraman, 1931: 70; Informații de teren: Ofelia Văduva, com. Dăbâca, jud. Cluj, 1982; sat Cărstănești, com. Oteșani, jud. Vâlcea, 1991.

Creația narativă populară a reținut semnificațiile multiple ale sării (basmul *Sarea în bucate*), relevând sensul simbolic al acestui element care transformă (adăugată în cantități mici) gustul mâncării oamenilor (prin calități gustative noi), dar care implică și ideea de conservare și deci de nemurire. Importanța sării este la fel de mare în alimentația animalelor, mai ales pentru creșterea torii de oi, care acordă atenție deosebită acestui element cu efecte stimulative asupra lactației, cât și asupra fertilității animalelor (sarea conține substanțe energizante și euforizante). Există obiceiuri vechi conform cărora sarea animalelor este menită prin acte rituale să asigure spor și fertilitate. De exemplu, în ajunul Crăciunului, stăpânii de oi pun un „bruș” mare de sare, învelit bine, sub pragul casei peste care se umblă, unde îl lasă până în ziua de Ales - 22 aprilie - când îl vor măcina, îl vor amesteca cu tărâțe și-l vor da oilor în mâncare (Pamfile, 1913: 24).

Peștele. Legat cu precădere de interdicțiile alimentare, fiind singurul aliment de origine animală tolerat în hrana de post în anumite zile (deci aliment ritual prin excelență), peștele cumulează străvechi simboluri ce își au izvorul în mitologia multor popoare.¹

Considerat sacru (Frazer, vol. IV, 1980: 22) de sirieni sau adorat ca zeu de unele popoare primitive (Frazer, vol. IV, 1980: 129), peștele este în mitologia românească element cosmogonic fundamental. „În mare este un pește, pe peștele cea stau patru stâlpi și pe stâlpi pământul, când peștele clatină din coadă, atunci și pământul se cutremură... Cei patru stâlpi sunt cele patru posturi. Noi posturile le postim de aceea ca să nu ne cufundăm. Dar acum un stâlp e mai mâncat, căci oamenii nu postesc” (Voronca, vol. I, 1903: 141).

Textele biblice amintesc adesea peștele (*Pescuirea minunată*, Luca, 5, 4-9, *Înmulțirea peștelui în pustiu*, Matei,

¹ Referitor la simbolismul peștelui vezi G. Durand (1987: 264), J.G. Frazer (vol. IV, 1980: 22, 128)

15, 33-39), simbol al primilor creștini, și chiar al lui Iisus însuși, potrivit inițialelor cuvântului *iẖtis* (în gr. *ΙΧΘΥΣ* = pește) care au compus expresia *Iisus Hristos Teou Iios Sotir* („Iisus Hristos Fiul lui Dumnezeu, Mântuitorul”).

În credințele populare românești, peștele e legat de începuturile creștinismului pe aceste locuri. Legende privind lupta primilor creștini pentru impunerea credinței lor se referă la greutățile întâmpinate de ei pentru respectarea interdicțiilor alimentare. S.F.I. Marian consemnează legende între care aceea a împăratului Dioclețian, care ar fi vrut să-i determine pe creștini să mănânce „mâncăruri spurcate”, dar aceștia au aflat și au mâncat grâu fiert. Atunci Dioclețian a aruncat mâncarea în râuri să o mănânce peștii și, în acest fel, să-i silească pe creștini (care vor mânca peștele „spurcat”) să renunțe la hrana lor de post. Creștinii au aflat și n-au mâncat nici pește ... (Marian, 1892: 312) Totodată, există (în Bucovina) legende despre Sfântul Toader, care i-a sfătuit pe creștini să nu mănânce pește în post fiindcă a fost „spurcat” (Marian, vol. II, 1899: 74; Voronca, vol. I, 1903: 289).

Element mitologic, consacrat de religie ca simbol al lui Iisus, peștelui îi este rezervat în obiceiurile populare un statut special. Deși nu este admis în hrana de post obișnuită, există zile de „dezlegare la pește” în postul cel mai sever, în care el este singura proteină tolerată. În acest sens, Buna Vestire (Blagoveștenia - 25 martie, Floriile sau Nașterea Maicii Domnului - 8 septembrie) sunt zile de „dezlegare la pește”, ca și unele zile de miercuri, vineri, sâmbătă sau duminică din post. „Cine înghite un pește viu la Blagoveștenie, acela va prinde pește tot anul” (Marian, vol. II, 1899: 221), de asemenea, și cel care la 40 de sfinți (9 martie) prinde 40 de pești și unul îl înghite viu (Voronca, vol. I, 1903: 959). Important rol ritual are și peștele mâncat la Paște (după pâinea sfințită, dar înaintea oricărui alt aliment), gest obligatoriu în vechi tipare de viață, bazat pe simbolismul benefic al peștelui, care poate asigura

sănătatea și vioiciunea omului pe parcursul unui an întreg (Marian, vol. III, 1901: 99). În context funerar, la pomana de înmormântare (dacă este, în post, mai ales), peștele are rol ceremonial, conferind mesei solemnitate și semnificații creștine marcante.

Vinul este băutura al cărui rol ceremonial și ritual se detașează în mod evident nu numai prin frecvența utilizării dar, mai ales, prin multitudinea de semnificații străvechi ce le însumează și care au căpătat, prin consacrarea religiei creștine, contur spiritual bine definit.

Considerat din cele mai vechi timpuri băătură sacră, vinul are o mitologie bogată, legată de cultul lui Bachus, zeu roman, corespondentul zeului grec Dionysos (inițial zeu al vegetației, apoi, prin metamorfoze succesive, zeu al vinului și al vitei de vie). Vinul presupune, de obicei, corelația cu beția obișnuită, cu însușiri euforice orientate spre banal, dar a fost identificată în istoria culturii umane beția mistică (sau inițiativă, extazul mistic), beția rituală (Herseni, 1977: 274), cu multiple valențe, ce transcend spre sfera spirituală. Acestea transformă vinul în simbolul vieții ascunse, al tinereții biruitoare și tainice, după cum spune G. Durand, observând că, prin simbolică și prin culoarea roșie, el este o „reabilitare tehnologică a sângelui”, motiv pentru care consumul lui are un rol sacramental la multe popoare (Durand, 1977: 324).

Antropologia ultimelor decenii (Dumézil, Durand, la noi A. Oișteanu) a arătat ce a însemnat în viața vechilor popoare praznicul ritual, băutul și îmbătarea colectivă, al căror rol era să creeze o legătură mistică între participanți și totodată să transforme omul prin însușirile euforice ale vinului.

Este bine cunoscută măsura luată de Deceneu în vremea lui Burebista (secolul I î.Hr.) pentru distrugerea viilor, în scopul dezobișnuirii dacilor de a bea vin. Posibil, această măsură a fost luată în numele unor mai vechi credințe, care considerau băuturi sacre doar laptele și miera (hidromelul), băuturi ce au fost înlocuite în practici magico-rituale precreștine cu băuturi

fermentate (cu vin) pentru a obține frenezia și delirul credincioșilor (Herseni, 1977: 265).

Străvechea concepție referitoare la sacralitatea vinului, simbol al bucuriei și abundenței, a fost preluată de creștinism. „Vinul este pentru om apă dătătoare de viață, dacă îl bea cu măsură”. Bucuria inimii și veselia sufletului, când îl bei la vreme și cu măsură¹, sunt cuvinte biblice care relevă calitățile vinului, dar care îndeamnă la cumpătare, la evitarea exceselor privind consumul lui.

Perceput în altă ipostază, cea a sângelui, „lichidul roșu, dens și vital” (Barthes, 1975: 83), cu care a fost identificat în religia creștină, vinul a fost acceptat (alături de aluat) ca substanță euharistică, ce reprezintă simbolic sângele sfânt al lui Hristos, incluzând astfel semnificațiile nemuririi și învierii din morți. El este consacrat astfel ca element esențial al misterului Euharistiei - ritual religios de importanță fundamentală în creștinism, augmentând astfel valoarea lui spirituală. Drept urmare, această băutură ce a fost inclusă ca aliment ritual și ceremonial în majoritatea obiceiurilor populare românești. Vechea mentalitate românească consideră pâinea și vinul „hrana totală”. Într-o variantă a legendei despre Baba Dochia, aceasta îi cere lui Dumnezeu *mâncare*, înțelegând prin aceasta pâine și vin (Marian, vol. II, 1899: 105) - ca elemente definitorii ale hranei omului.

Grijă țărânului pentru obținerea vinului s-a concretizat în obiceiuri care au drept suport spiritual credința că prin crearea unui complex magico-ritual recolta va fi influențată, cantitatea de struguri va crește, iar calitatea vinului obținut va fi dintre cele mai bune. Astfel „gurbanul” (1 februarie, în Teleorman, când în cadrul unor petreceri se stropesc viile cu „vin vechi”)

¹ *Vechiul Testament*, Fundația pentru Literatură și Artă „Regele Carol II”, 1938, București, *Cartea înțelepciunii lui Iisus*, fiul lui Sirah, sau „Eclesiasticul”, 31 (27-30).

sau „praznicul viilor” (25 martie, în Gorj, când se organizează procesiuni pe dealurile cu vii, iar vinul și colacii sunt elemente cu rol ritual principal), sărbători ale speranțelor în viitoarea recoltă, ca și „culesul viilor” („christovul” sau „hrisovul viilor” - 27 septembrie), celebrare a vieții și rodniceii, toate au drept marcă băutul vinului, dătător de veselie și bucurie. Amintiri, poate, ale vechilor serbări dionisiace, ele relevă rămășițe ale mitului lui Dionysos, mit legat de cultul băuturii investită cu puteri magice de asigurare a abundenței și fericirii.

Credința în valențele sacre ale vinului constituie izvorul spiritual al multor obiceiuri. În multe zone (noi l-am consemnat la Porțile de Fier¹), există obiceiul ca la construcția unei case să se îngroape sub temelie, alături de alte obiecte (cap de cocoș, aluat de pâine, cereale, bani), un pahar cu vin, iar pe câpriori, într-o ramură verde, să se agate o sticlă cu vin. Comentând obiceiul depunerii unor asemenea ofrande la temelia casei, M. Eliade arată că sensul lui primordial este să „însuflească” construcția, dar nu „prin jertfirea unei ființe vii, ci prin consacrarea unor obiecte încărcate cu realitate și putere; fiecare din aceste ofrande este un centru energetic, care poate face să trăiască și să dureze o construcție, un corp arhitectonic” (Eliade, 1943: 61).

În vechea mentalitate, vinul este totodată *simbol al belșugului*. De aceea el este mult folosit în actele rituale din cadrul nunții, în credința că, prin însușirile lui, ar putea influența viitorul noii căsnicii, durabilitatea ei în timp. Plosca cu vin - devenită simbol al nunții - este prezentă în momentele mai importante ale ceremoniei, în toate zonele țării, iar paharul cu vin din care gustă tinerii (numit și paharul „comun” sau „de obște”) are semnificații ținând de bucuria momentului, dar și de soarta comună a viitorilor soți (Braniște, 1980: 412).

¹ Informații de teren, Ofelia Văduva, com. Pescari, jud. Caraș-Severin, 1970.

În unele regiuni (de exemplu, Oltenia - Gorj), momentul intrării miresei în noua gospodărie este marcat printr-un ritual în care prezența vinului este nelipsită. Intrând în curte, mireasa înconjoară o măsuță pe care este așezată o pâine și un vas cu vin. În casă este primită, de asemenea, cu o pâine și un vas cu vin. Obiceiuri asemănătoare se regăsesc și în alte regiuni ale țării, probând existența unui fond comun de credințe privind rolul ritual al vinului.

Strângerea darului pe o bucată de pâine stropită cu vin, în speranța înmulțirii magice a banilor, este, de asemenea, o practică rituală comună atât la botez cât și la nuntă în multe zone ale țării.

Riturile de înmormântare și cele legate, în genere, de cultul morților, păstrează, de asemenea, vechile credințe în valențele rituale ale vinului; trupul mortului, coliva ca și mormântul sunt stropite cu vin (reminiscente, poate, ale libațiunilor romane pe morminte), participanții la masa de pomană mănâncă mai întâi pâine stropită cu vin - în sudul țării - „călăvie”), varsă o picătură de vin înainte de a bea paharul (pentru cei morți), ulcica ce se oferă în zilele de pomenire a morților conține, adesea, vin.

Analiza rolului ritual al băuturii, în special al vinului, în obiceiurile practicate de cetele de feciori la sărbătorile de iarnă cu accentul lor „bahic” (magistral prezentată de T. Herseni), poate fi întregită doar prin sublinierea rolului lor ceremonial în toate sărbătorile, prin relevarea ideii de sărbătoresc pe care prezența lui o implică.

Cu timpul, vechile credințe legate de însușirile magico-rituale și ceremoniale ale vinului au fost transferate asupra altei băuturi, rachiu, pe măsura dezvoltării tehnicii de distilare și producere a noii băuturi. El pătrunde în obiceiuri, alături de vin, căpătând la rândul lui semnificații deosebite. La construcția unei case, în ramura verde se pune și o sticlă cu rachiu, pe masa ursitoarelor se pune, alături de sticlă cu vin, una de rachiu, moașei i se oferă, în chip ritual, o sticlă cu rachiu. În obiceiurile

de nuntă, „ulciorul cu răchie” este folosit pentru invitarea nuntașilor și alegerea nașului. Ca și paharul cu vin în ritualul petiului, când primirea sau refuzarea lui înseamnă acceptarea sau nu a căsătoriei, „ulciorul cu răchie” capătă valențele unui limbaj codificat de comunicare - primirea sau refuzarea lui înseamnă acceptarea sau nu a calității de naș sau a participării la nuntă¹.

Trebuie observat faptul că vinul rămâne, însă, principal element ritual în obiceiurile de înmormântare și cele legate de cultul morților - obiceiuri care, în genere, conservă cel mai bine vechile credințe. Este un argument în plus privind străvechiul rost ritual al vinului, un mod de transpunere în concret a simbolicii lui bogate în sensuri.

ALIMENTE TRANSFORMATE CULINAR

Fuziunea de imagini rezultate din experiența cultivării grâului și creșterii animalelor (cu întreg registrul simbolic adiacent al aluatului, laptelui, oului) și imaginile vehiculate de religia creștină (cu precădere crucea) a consacrat trecerea unor preparate alimentare din sfera profană a nutritivului în cea sacră, prin conferirea marcantului rol magico-ritual ce li se atribuie în contextul obiceiurilor populare. Ele dobândesc un loc special în imaginarul cultural, pierzându-și, după cum am mai spus, valoarea de aliment, dar câștigând-o pe cea de obiect ritual, *dar sau jertfă*, cu rol sacrificial, legat de cultul morților sau comunicarea cu divinitățile protectoare.

Rezultate ale acțiunii transformatoare a focului în cadrul

¹ *Clopotiva, un sat din Hațeg. Monografie sociologică*, București, 1935, vol. II, p. 416. Obiceiul este larg consemnat în anchetele noastre de teren din întreaga țară.

culinar, alimentele preparate includ, pe lângă simbolismul componentelor, și semnificații legate de munca investită pentru prepararea lor. În acest caz, munca devine o formă de ofrandă în relațiile cu divinitatea sau cu strămoșii: „Pomana e mai primită cu mâncăruri făcute de femeie”, „morții se hrănesc cu aburii de la fier”¹, exprimă credința în valoarea rituală amplificată a alimentelor preparate, în care s-a investit efort uman.

În sistemul de viață tradițional, organizat conform unor norme stricte, înscrise într-un model cultural acceptat de toți membrii comunității, anumitor preparate alimentare li se acordă un statut ferm, ele devenind parte a „rânduiei” obligatorii după care este structurată viața comunitară. Nu există sărbătoare fără pâine (oricât de sărace ar fi resursele gospodăriei), după cum nu există moment important din ciclul familial fără marca rituală a colacului. „Întocmai cum trebuie să ai cârnați de Crăciun și pască de Paști, tot astfel la Sfântul Petru trebuie să ai alivenci” (Voronca, vol. I, 1903: 239), spun reguli nescrise din Moldova începutului de secol XX. De asemenea, preparate ca mucenicii, coliva, „scutecele” sau „pelincile lui Iisus” fac parte din aceleași modele culturale, structurate după reguli severe din care anumite alimente preparate nu pot lipsi în timp și spațiu prescrist.

PÂINEA CEA DE TOATE ZILELE

Alimentul cu valoare de simbol major ce a însumat în timp esențe ale spiritualității populare, devenind alimentul ritual și ceremonial dominant, este *pâinea*, sub semnul căreia viața cotidiană, dar mai ales cea de sărbătoare, a căpătat, de-a lungul timpului, conotații festive și ceremoniale.

Cu adânci semnificații în cultura populară românească,

¹ Informații de teren, Ofelia Văduva, com. Rusănești, jud. Olt, 1982; sat Hagieni, com. M. Kogălniceanu, jud. Ialomița, 1980.

pâinea, element nutritiv de bază, se detașează prin subliniate valențe spirituale dintre alimentele necesare hranei, devenind, în fapt, un simbol cu tălmăciri prin excelență benefice - rodnicie, fertilitate, bunăstare, sănătate, bogăție etc (Văduva, 1981: 57).

Finalizare a eforturilor unui întreg ciclu agrar, realizând în fapt legătura între două cicluri de muncă, pâinea concentrează împliniri și speranțe ale cultivatorului în lupta sa cu natura. Ea este considerată aliment total, astfel că la nivel mental ea echivalează cu însăși existența omului. „Muncești ca să-ți câștigi pâinea”, „muncești să dai copilului o pâine (în mână)”, „a lua cuiva pâinea de la gură” (ceea ce înseamnă un rău suprem) sunt exprimări ale adevărului etern al valorii pâinii pentru hrană, valoare aureolată de bogatele sensuri cu care spiritualitatea populară tradițională o investește, astfel că pâinea sau colacul sunt prezente prin valențele lor benefice în cea mai mare parte a obiceiurilor tradiționale ale poporului român.

Importanța pâinii ca aliment, dar mai ales importanța ei spirituală, este convingător redată de însăși rugăciunea de temelie a creștinătății, *Tatăl nostru*, care evidențiază semnificațiile pâinii - materie, dar și spirit, hrană a trupului, dar și a sufletului. Aceleași semnificații le regăsim în cultura populară transpuse în secvențe importante ale scenariului ritual și ceremonial al obiceiurilor tradiționale. Transfigurată spiritual, pâinea reflectă, în acest context, aspecte ale concepției populare privind existența omului, înțeleasă prin prisma nașterii, morții și renașterii. Căci pâinea, asimilată bobului de grâu care moare îngropat în pământ pentru a renaște, simbolizează forța vieții asupra morții, forța omului care reușește s-o obțină (pâinea) în lupta sa cu ostilitățile naturii, în final, supremația omului în lupta pentru existență, împotriva morții.

Analizând plantele dominante ale omenirii, grâu, orez, porumb, Fernand Braudel (reluând exprimarea lui Paul Vidal de la Blache) le numește „plante de civilizație, care au organizat viața materială și, câteodată, pe cea psihică a oamenilor, foarte

Văduva, Ofelia, *Daruri și ofrande rituale, în Imagini și permanențe în etnologia românească*, Editura Știința, Chișinău, 1992

Văduva, O., *Viața cotidiană tradițională. Repere în timp*, în Anuarul Institutului de Etnografie și Folclor, Editura Academiei Române, București, serie nouă, tom 3, 1992

Văduva, O., *Spații sacre în interiorul locuinței tradiționale*, în „Revista de etnografie și folclor”, Editura Academiei Române, București, tom 39, nr. 5-6, 1994

Văduva, O., *Magia darului*, Editura Enciclopedică, București, 1997

Văduva, O., *Gustul - graniță identitară*, în Anuarul Institutului de Etnografie și Folclor, Editura Academiei Române, București, serie nouă, tom 11-13, 2000-2002

Văduva, O., *Nostalgii identitare*, în Anuarul Institutului de Etnografie și Folclor, Editura Academiei Române, București, serie nouă, tom 14-15, 2003-2004

Verdier Yvonne, *Pour une ethnologie culinaire*, în „L'Homme”, Paris, tome 9, nr. 1, p. 49-57, 1969

Verdier, Yvonne, *Façons de dire, façons de faire, La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Gallimard, Paris, 1979

Vernant, J.P., *A la table des hommes*, în *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard, Paris, 1979

Voronca, Elena Niculiță, *Datinile și credințele poporului român*, vol. I-III, Tip. Isidor Wiegler, Cernăuți, 1903

Vulcănescu, R., *Figurarea mâinii în ornamentica populară română*, în „Revista de etnografie și folclor”, nr. 3-4 și 4-5, 1964

Vulcănescu, R., *Măștile populare*, Editura Științifică, București, 1970

Vulpescu, M., *O nuntă păgână în comuna Lupșani*, Tipografia Oltenia, București, 1930

Wiegelmann G., *Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung*, în „Ethnologia Europaea”, Verlag Otto Schwartz, Göttingen, vol. I, nr. 3, 1967

Wilkinson, W., *Voyage dans la Valachie et la Moldavie*, Chez Anth. Boucher, Paris, 1831

Yoder, D., *Folk Cookery*, în *Folklore and Folklife*, The University of Chicago Press, Chicago and London, 1972

Zahacinschi, N., *Decorarea ouălor, meșteșug și artă*, București, Editura Litera, 1985

SUMAR

PREFAȚĂ	5
ARGUMENT	9
I. PRELIMINARII TEORETICE	11
NATURĂ ȘI CULTURĂ ÎN ACTUL ALIMENTAR	15
DE LA COTIDIAN LA SĂRBĂTOARE	19
ALIMENTAȚIE CEREMONIALĂ - ALIMENTAȚIE RITUALĂ	22
II. SIMBOLISM ALIMENTAR.....	32
ALIMENTE NATURALE	34
ALIMENTE TRANSFORMATE CULINAR	49
Pâinea cea de toate zilele	50
Sinteze simbolice în aluat	70
Alte metafore alimentare.....	84
III. PRACTICI RITUALE ALIMENTARE	92
PRESCRIPTII ȘI INTERDICȚII	92
POSTUL - PRACTICĂ ASCETICĂ.....	93
DIALOGUL MAGIC AL DARURILOR	109
OSPITALITATEA	128
SACRIFICIUL ANIMALIER. DIMENSIUNI SPIRITUALE	130
Actul sacrificial - semn și simbol	130
Teoria sacrificiului în antropologia europeană	137
Sacrificiul animalier - valențe rituale și ceremoniale	147
Sacrificiul - semn al sărbătorii	150
Text și context sacrificial în obiceiuri populare românești	159
Sacrificiul - instituție culturală	172
MESE COMUNE	173
La masă cu semenii	178
La masă cu strămoșii	182
La masă cu divinitatea	187
IV. ACTUL ALIMENTAR, CREATOR DE ROL ȘI STATUT SOCIAL ..	199
RÉSUMÉ	207
ABSTRACT	211
BIBLIOGRAFIE	215



În literatura antropologică, actul alimentar, plasat pe un plan superior celui strict biologic, este inclus între mărcile cu forță identitară, fiind considerat util în caracterizarea diferitelor culturi, grupe de populație, indivizi. Este binecunoscut, astăzi, faptul că modul de hrană reflectă suma acumulărilor materiale și spirituale - practici, tehnici, simboluri, obiceiuri, comportamente - sfere de cercetare definite prin remarcabile attribute particulare cu impact cultural.

Lucrarea „Pași spre sacru” prezintă un segment al sistemului alimentar românesc, acela ce se referă la valorile spirituale ale hranei tradiționale - simboluri, credințe, obiceiuri - pledând pentru utilizarea lor ca argumente pertinente în căutările identitare actuale privind cultura culinară românească.

ISBN 978-973-8920-29-3



9 789738 920293